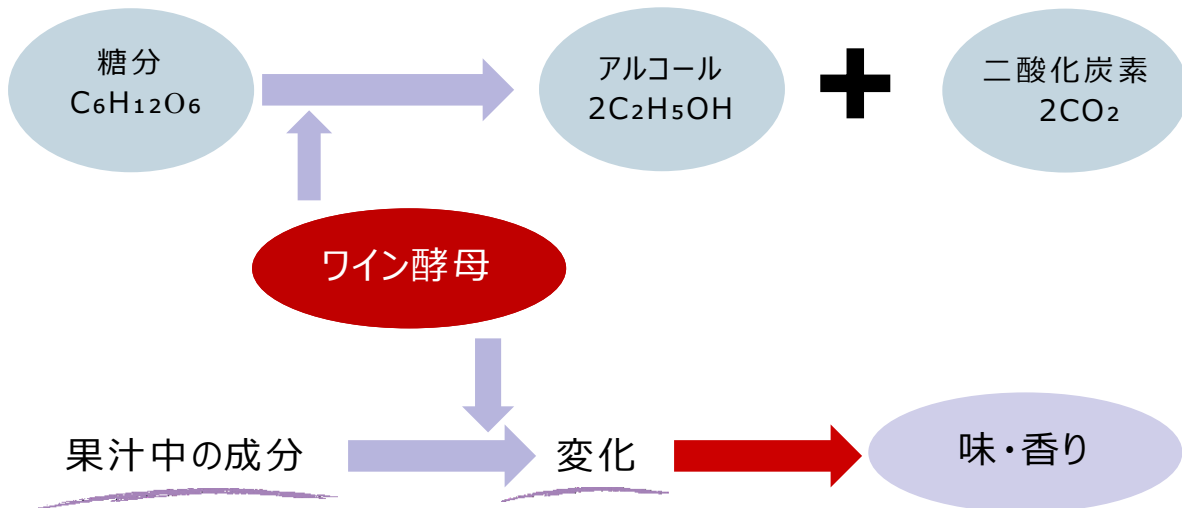


# ワインの発酵メカニズム

ワインの醸造中、発酵が完全に行われると糖分のほとんどがアルコールに変化し、糖分が少くアルコール度の高いワインになります。ワインの甘味は糖分の甘味なので糖分の少ないワインは辛く、反対に発酵が完全に終了しないうちに強制的に発酵を止める（亜硫酸添加、または冷却や遠心分離などにより）と、糖分の一部しかアルコールに変化しないためアルコール度が低く糖分の高い甘口のワインになります。この発酵停止時間により、糖分の残留量の調整が不能なため、各種の甘さを持つワインの醸造が可能となります。この結果、赤、白、ロゼでも甘口、辛口が自由に造れることとなります。



## ワインの甘辛の造り分け

